

de 48 variedades entre pratos quentes, frios, sushi e sashimi. Opções também à la carte; tal como o tataki, salmão em cubos temperado com molho de soja, limão e azeite. Adega com 30 rótulos. CC e CD: todos. TQ: Aceita. Capacidade para 134 pessoas.



## Frutos do mar

**CONFRARIA DO CAMARÃO (Terraço Shopping, piso 1, Octogonal; 3234-7350. ParkShopping; 3361 9786. Iguatemi; 3577-5335)**

Diariamente, das 12h às 15h, e das 18h às 23h; sábado, das 12h às 16h, e das 18h às 23h; domingo e feriado, até as 22h. Tem bobô de camarão, acompanhado de arroz e farofa; e camarão à milanesa gratinado com muçarela, acompanhado de passas. CC e CD: Visa, Mastercard e Amex. TQ: VR, Sodexo e Cabal. A unidade do Terraço Shopping tem varanda.



## Grelhado

**AMERICAN PRIME (Avenida das Castanheiras, R. 36 Norte, lt. 5, Piso Térreo, Águas Claras; 3042-0888; Terraço Shopping, 1º piso, ljs. 118/128, 3032-5674; 405 Sul, BLC, lj. 20, 3553-8007)**

Domingo a quinta, das 12h às 0h; sexta e sábado, das 12h à 1h. Cardápio inspirado nas steak houses norte americanas, com pratos que servem até duas pessoas, como o Baby Back Ribs e hambúrgueres individuais como o American Double Cheeseburger; de sobremesa, brownie em taça banhada com calda de chocolate quente, castanhas e duas bolas de sorvete e chantilly. CC e CD: todos. TQ: Todos. Capacidade para 360 pessoas.



**BARBACOA (SAI/SO, Área 6580, ParkShopping, Espaço Gourmet; 3028-1530)**

De segunda a quinta, das 12h às 23h; sexta e sábado, das 12h à 0h; domingo e feriados, das 12h

às 18h. Com cortes especiais de carnes nobres, como a costeleta de cordeiro (com bufê de salada à vontade e uma guarnição), e o bife de chorizo (acompanhado de guarnição). CC e CD: todos. TQ: Todos. Capacidade para 120 pessoas.



**OUTBACK STEAKHOUSE (ParkShopping, Guará; 3234-7958. Iguatemi; 3468-3655. Pier 21; 3223-7781)**

De segunda a quinta, das 12h às 15h, e das 18h às 23h; sexta, das 12h às 15h, e das 18h à 0h30; sábado, das 12h à 0h30; domingo e feriado, das 12h às 22h30. Cordeiros, massas, sanduíches, sopas e saladas. O carro-chefe é o bloomington; Junior ribs, composto por costela de porco grelhada regada ao molho barbecue No happy hour, de segunda a sexta, qualquer bebida alcoólica sai pela metade do preço, exceto garrafas. Na sobremesa, cinnamon oblivion (sorvete de creme coberto com nozes crocantes, servido com mix de maçã e canela). CC e CD: todos. TQ: Visa Vale e TR. Capacidade média para 400 pessoas.



## Lanche

**AMOR AOS PEDAÇOS (Sudoeste, Q. 102; 3046-5766)**

De segunda a sábado, das 9h às 20h; domingo, das 11h às 20h. A franquia traz bolos, doces, salgados e sucos, com destaque para os bolos dietéticos. Bolos de amor de morangos, de chocolate com recheio de creme de trufas brancas, morango picado e cobertura de chocolate; e bolo bem-casado. CC e CD: Visa, Mastercard e American Express. Capacidade para 60 pessoas.



## Mediterrâneo

**DONA LENHA (413 Norte; 3349-2323 e 202 Sul; 3322-1234. Terraço Shopping; 3363-2424. Deck Brasil; 3364-3400)**

De segunda a sexta, das 12h às

23h; sábado, domingo e feriado, das 12h às 23h30. Ambiente aconchegante, com cardápio com peixes, carnes, aves, saladas e pizzas, CC e CD: Mastercard, Visa e Visa Electron. TQ: Visa Vale e Sodexo. Capacidade para 100 pessoas.



## Mexicano

**EL PASO TEXAS (Terraço Shopping; 3233-5197.110 Norte; 3349-6820).**

Almoço de terça a sexta, das 12h às 15h; sábado, domingo e feriado, das 12h às 23h. Jantar de terça a quinta, domingo e feriado, das 18h à 0h; sexta e sábado, das 18h à 1h. Há bufê às quartas e quintas, no jantar. Pratos como burritos de carne branca e vermelha. CC e CD: Visa, Mastercard, Elo e Amex. TQ: Sodexo, TR e Visa Vale. Capacidade para 250 pessoas, na 404 Sul.



## Natural

**AMOR A NATUREZA (310 Norte, BLA, lj. 42/50; 3272-2055)**

De segunda a sexta, das 8h às 20h; sábado, das 9h às 15h. Self-service vegetariano no almoço. Privilegia saladas. De segunda a sexta, das 16h às 20h, são servidos diversos caldos. Para beber, a combinação de xarope de guaraná, limão e hortelã resulta na conhecida bomba. CC e CD: todos. TQ: VR, TR, Visa Vale, Plan Vale, Smart e Sodexo. Capacidade para 200 pessoas.



## Peruano

**TAYPA (QI 17, BL. G, Edifício Fashion Park, Lago Sul; 3248-0403)**

De segunda a sexta, das 12h às 15h, e das 19h à 0h; sábado, das 12h às 16h, e das 19h à 1h; e domingo, a partir das 12h. No menu o cliente pode encontrar as yuquitas (croquetes de mandioca recheadas com queijo roquefort ao molho de camarões, com quatro unidades). Há, também,

o atum fusion, que consiste em atum malpassado com suco de maçãs, caramelo e couve salteado na manteiga picante, com purê de grão-de-bico. CC e CD: Visa, American Express e Mastercard. TQ: não aceita. Capacidade para 120 pessoas.



## Pizza

**PIZZA A BESSA (Q. 301, Avenida Parque Águas Claras, cj. 2, lt 1/3, 3436-0505; Sudoeste, 3344-0909 e na 214 Sul, 3345-5252)**

Diariamente, das 18h à 0h. Há 7 anos, tem rodízios de pizza. Entre as 60 receitas, há a de vaca atolada (com purê de abóbora e carne seca) e a de Linguíça mineira com pimenta-de cheiro se pedidas à la carte. CC e CD: todos. TQ: Visa Refeição e Elo. Capacidade para 300 pessoas, em Taguatinga.



## Self Service

**ASPARGUS (309 Norte, Bl. B, lj. 18/30; 3274-6201)**

De segunda a sexta, das 12h às 15h; sábado e feriado, das 12h às 16h. Casa oferece bufê quilo. CC e CD: Diners, Mastercard, Redeshop, Visa e Visa Electron. TQ: Sodexo, TR, Visa Vale, Alelo e VR. Capacidade 180 pessoas.



## Café

**CARAMELLA (303 Norte, Bl. E, lj. 20; 3326-8001)**

Diariamente, das 7h30 às 21h. O bufê completo do café da manhã, diariamente, também oferece bufê de chá da tarde, a partir das 15h, com três tipos de caldos, tapiocas, crepes e cachorro-quente. Há opção de bufê no quilo. Outros itens de sucesso são waffle com geleia de morango, mel, manteiga ou sorvete e petit gâteau de chocolate com sorvete. CC e CD: Todos. TQ: TR, Visa Vale, Sodexo e Cabal. Capacidade para 80 pessoas.



**DANIEL BRIAND (104 Norte, BLA, lj. 26; 3326-1135)**

De terça a sexta, das 9h às 22h; sábados e feriados, das 8h30 às 22h; domingo das 8h às 22h. Aberto desde 1995, com destaque para o café da manhã e para o fim de tarde. Café da manhã Primeira Fórmula, com pães, queijo gruyère e geleia da casa, um croissant, um brioche aux amandes, um pain au chocolat, um suco de laranja ou salada de frutas com chantilly au cointreau e limão e escolha entre café, chocolate ou chá. Sobremesa: Trilogie crème brûlée (sabores rosa, capim santo e avelã). CC: não aceita. CD: Todos. TQ: não aceita. Capacidade para 150 pessoas.



**GODERA (108 Sul, BLA, lj. 27; 3443-8561)**

De segunda a sexta, das 9h30 às 18h; e sábado, das 9h30 às 17h. Além dos bolos e doces que são servidos desde a inauguração, o cliente encontra um prato especial por dia no cardápio do almoço self-service, das 11h30 às 14h30, de segunda a sábado. Terça, por exemplo, é dia de costelinha desossada à pururuca, às quartas tem moqueca de tilápia e banana, e sábado é servida a feijoada. Para sobremesa, a dica é a torta de nozes caramelizada e tarlete de morango. CC e CD: todos. TQ: Sodexo e Visa Vale. Capacidade para 50 pessoas.



**QUITUTICES (315 Sul, BLA, li. 33, 3543-5057, 98303-5396)**

Segunda, das 13h às 19h; de terça a sábado, das 10h às 20h. Confeitaria sem glúten, sem leite animal, sem açúcar refinado e sem conservantes. Todo o cardápio sob encomenda e pronta entrega com produtos diferentes a cada dia. Brigadeiro com leite de castanha e chocolate belga 54%, cookie de chocolate), bolo de cenoura e brownie estão entre as opções do cardápio. CC e CD: todos.

